

Strauben



Leicht



4 Portionen



1 Std. 30 Min

ZUTATEN

370g	Mehl
80g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
1 Pck	Backpulver
350 ml	Milch
1	Ei
1	Eigelb
1 Prise	Salz
½ TL	Zitronenabrieb
1 kg	Pflanzenöl zum Frittieren
4 TL	Puderzucker
100g	Preselbeerkompott

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker und Milch zu dem Mehl geben und solange vermengen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die restlichen Zutaten, außer Puderzucker und Kompott, in den Teig geben und alles vermengen. Teig ruhen lassen. Dauer: 30 Min.
2. Das Pflanzenfett in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Es soll ca. 170 Grad erreichen. Einen Haushaltstrichter bereitlegen. Einen Schöpflöffel Teig in den Trichter geben und mit dem Finger den Trichter geschlossen halten. Dann über dem heißen Fett den Finger lösen und den Teig in den Topf gleiten und backen lassen. Dauer: 3-4 Min auf jeder Seite. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
3. Strauben auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäubt und mit Kompott servieren.